



BBQ Menu 2013

Auberginerolletjes met geitenkaas en tomaten-antiboise

Champignon piri piri

Spiesjes met verschillende vissoorten

Rode mul van de grill

Diverse vleessoorten

Romaine-sla met doperwten

Zweedse aardappelsalade

Pastasalade

Naam Gerecht: Auberginerolletjes met geitenkaas en tomaten-antiboise

www.alexdelight.nl



kookavond d.d. : juni 2013

aantal deelnemers:12

Ingredienten:

- 3 aubergines
- 180 gr zachte geitenkaas in 12 plakjes
- 24 zwarte olijven, grof gehakt

Voor de marinade:

- 4 takjes tijm; de blaadjes
- 4 knoflooktenen; gehakt
- 200 ml olijfolie
- 1 tl zeezout
- 12 slagen zwarte peper

Voor de antiboise:

- 6 pruim tomaten; ontveld; ontdaan van zaadlijsten en in blokjes
- 1 sjalot; gesnipperd
- 2 knoflooktenen; gehakt
- 100 ml olijfolie
- 20 basilicumblaadjes; fijn gesneden



Vorbereiding:

1. Meng alle ingrediënten voor de antiboise door elkaar
2. Maak de marinade
3. Smeer de kaas in met de marinade en de gehakte olijven (bewaars het restant van de marinade!!)
4. Snij elke aubergine in de lengte in 8 dunne plakjes
5. Marineer de aubergineplakjes 5 tot 7 minuten in de marinade tot ze glazig zijn
6. Leg 2 plakjes aubergine kruislings op elkaar. Leg er een plakje kaas op en vouw de aubergineplakjes dicht tot een pakketje. Vorm zo 12 pakketjes
7. Meng alle ingrediënten voor de tomaten-antiboise door elkaar

Afwerking:

1. Rooster de pakketjes op de BBQ
2. Serveer met de antiboise

Naam Gerecht: Champignon piri piri

www.alexdelight.nl



kookavond : juni 2013

aantal deelnemers: 12

Ingredienten:

- 800 gr kleine champignons
- 2 rode pepers in dunne reepjes (de zaadjes verwijderd)
- 2 groene pepers in dunne reepjes (de zaadjes verwijderd)
- 200 ml olijfolie
- 5 knoflooktenen; fijn gehakt
- 2 el citroensap
- 2 tl zeezout
- 12 schelpen van de Jakobsschelp (alleen de schelpen worden gebruikt)
- 2 el peterselie; gehakt

Vorbereiding:

1. Maak de champignons schoon; verwijder de steeltjes (deze worden niet gebruikt)
2. Meng olijfolie, peper, zout, citroensap door elkaar

Afwerking:

1. Schep de champignons door de kruidenolie
2. Verdeel ze over de schelpen en rooster de champignons 3-5 minuten in de schelp
3. Serveer



Naam Gerech: Spiesjes met verschillende vissoorten

www.alexdelight.nl



kookavond : juni 2013

aantal deelnemers: 12

Ingredienten:

- 36 garnalen (nr. 3) gepeld
- 600 gr zalmfilet in blokjes
- 600 gr zeeduivelfilet in blokjes
- 2 tl sesamzaad; geroosterd

Voor de marinade:

- 6 el zonnebloemolie
- 8 el lichte sojasaus
- 2 el hoi-sin-saus
- 5 tenen knoflook; fijn gehakt
- 2 el chilisaus
- Peper en zout

Vorbereiding:

1. Maak de marinade
2. Marineer de garnalen en visblokjes 2 uur
3. Rijg ze om en om aan 12 spiesjes

Afwerking:

1. Rooster de spiesjes boven de BBQ
2. Bestrooi ze met het sesamzaad



Naam Gerecht: Rode mul van de gril

www.alexdelight.nl



Kookavond: juni 2013

aantal deelnemers: 12

Ingredienten:

- 12 rode mullen; schoongemaakt en geschubd
- 1 bos salie
- 24 plakken spek

Voor de marinade:

- 3 knoflooktenen; fijn gehakt
- 6 el olijfolie
- 3 el citroensap
- 1 ½ tl zeezout
- 8 slagen zwarte peper

Vorbereiding:

1. Maak de marinade
2. Wrijf hiermee de vissen in
3. Bedek de vissen met de salieblaadjes en omwikkel ze met het spek

Afwerking:

1. Gril de vissen op de BBQ

Naam Gerecht: Romaine-sla met doperwten

ALEX DELIGHT

www.alexdelight.nl

Kookavond: juni 2013

aantal deelnemers: 12

Ingredienten

- 2 teentjes knoflook; fijn gehakt
- 2 sjalotjes; gesnipperd
- 8 el olijfolie
- 2 rode paprika's; in fijne blokjes
- 400 gr doperwten; diepvries
- 5 tomaten; in blokjes
- 5 ansjovisfilet; in stukjes
- 2 kroppen Romaine sla; de blaadjes
- 1 bos basilicum; de blaadjes
- Zout en peper

Bereiden

1. Bak de knoflook en de sjalotjes kort in 2 el olijfolie
2. Voeg paprika en doperwten toe
3. Laat een paar minuten meebakken
4. Voeg de tomaten en ansjovisjes toe met de rest van de olie
5. Haal de pan meteen van het vuur en laat afkoelen
6. Meng de sla met de basilicum en de afgekoelde inhoud van de pan
7. Breng op smaak met zout en peper



Naam Gerecht: Zweedse aardappelsalade



www.alexdelight.nl

Kookavond: juni 2013

aantal deelnemers: 12

Ingredienten

- 1,5 kg vastkokende aardappelen; geschild in blokjes gekookt
- 10 bosuitjes; fijn gesneden
- 30 gr grof gehakte peterselie
- 20 gr fijn gehakte dille

Dressing

- 2 el fijne kristalsuiker
- 2 el Dijonmosterd
- 140 ml extra vierge olijfolie
- 3 el witte wijn azijn

Bereiden

1. Meng alle ingrediënten voor de salade in een grote kom door elkaar
2. Roer voor de dressing alle ingrediënten in een kleine kom door elkaar en laat de suiker er in oplossen
3. Schenk over de salade en schep goed om



Naam Gerecht: Pasta salade



www.alexdelight.nl

Kookavond: juni 2013

aantal deelnemers: 12

Ingrediënten

- 750 gr spiraalpasta
- 275 gr feta; verkruimeld
- 2 bakjes kerstomaatjes; gehalveerd
- 1 bakje gele pruimtomaatjes; gehalveerd
- 120 ml extra vierge olijfolie
- 3 el rode wijn azijn
- 180 kalamata olijven; ontpit en gehalveerd
- 25 gr bladpeterselieblaadjes

Bereiden

1. Kook de pasta al dente in kokend water met zout
2. Spoel koud onder stromend water en laat uitlekken
3. Meng de rest van de ingrediënten in een kom door elkaar
4. Breng op smaak met zout en zwarte peper
5. Schep de pasta vlak voor het serveren door de salade

